



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

INTRODUKSI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL), BAKTERI ASAM ASETAT (BAA) DAN CAMPURAN BAL-BAA SEBAGAI STARTER KERING FERMENTASI UNTUK MEMPERBAIKI MUTU BIJI KAKAO ACEH

ABSTRACT

Fermentasi kakao berlangsung selama 5-7 hari namun waktu fermentasi dapat dipercepat dengan cara memanfaatkan aktivitas mikroorganisme terpilih sebagai starter kering. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh introduksi starter bakteri asam laktat (BAL), bakteri asam asetat (BAA), dan Campuran BAL-BAA sebagai starter kering dan lama fermentasi untuk mempercepat waktu fermentasi dan meningkatkan mutu kakao Aceh. Setiap perlakuan fermentasi menggunakan biji kakao basah sebanyak 40 kg dan dilakukan penambahan starter kering sebanyak 0.2% dan dilakukan pengadukan setiap 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis starter berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, pH dan persentase biji kakao terfermentasi. Lama fermentasi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, pH dan persentase biji kakao terfermentasi dengan lama fermentasi terbaik adalah 5 hari. Interaksi jenis starter dan lama fermentasi kakao berpengaruh sangat nyata terhadap pH biji kakao kering. Perlakuan fermentasi dengan penambahan starter BAL selama 5 hari fermentasi menjadi perlakuan terbaik. Berdasarkan SNI 01-2323-2010, penambahan starter BAL menghasilkan biji kakao mutu I dengan jumlah biji terfermentasi sebanyak 89% dan jumlah biji slaty sebanyak 2,5 % dan tergolong grade A dimana dalam bobot 100 gram diperoleh 94 biji kakao. Dapat disimpulkan bahwa penambahan starter pada fermentasi kakao mampu memperbaiki mutu biji kakao kering dan waktu fermentasi selama 5 hari menghasilkan jumlah biji terfermentasi tertinggi.